



We preserve nature's gifts

Actuel

Guides nouveautés - n° 68 - année 20 - juin 2015

DANS CE NUMÉRO

Un nouvel élan pour Ardo

Les herbes aromatiques fraîchement surgelées

Nouveau d'Ardo

5 délicieux accompagnements barbecue

Nouvelles du marché et des récoltes

Deux 'adeptes du bio' racontent

Les frites de légumes Ardo récompensées

Ardo Sustainability Awards

SALONS

5-7/10/2015

CONXEMAR - ES

Vigo

www.conxemar.com

10-14/10/2015

ANUGA - DE

Cologne

www.anuga.de

7-11/11/2015

ALLES FÜR DEN GAST - AT

Salzbourg

www.gastmesse.at

15-19/11/2015

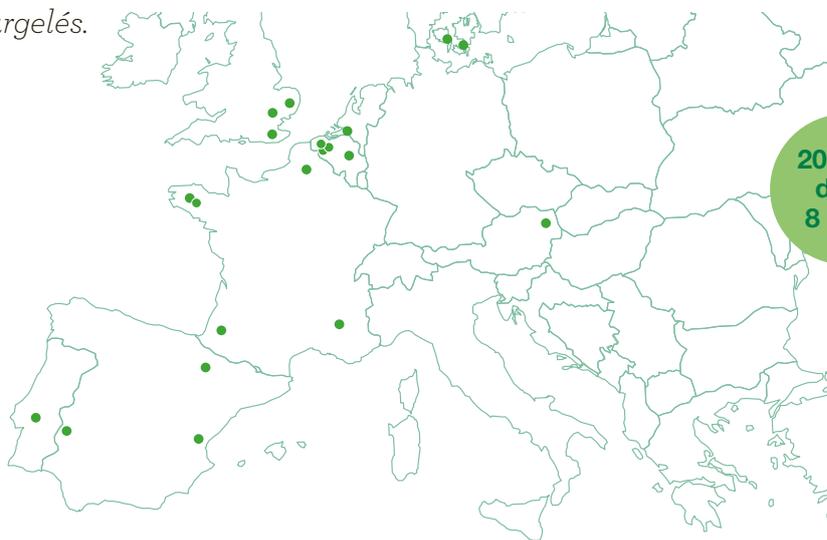
HORECA EXPO - BE

Gand

www.horecaexpo.be

Un nouvel élan pour Ardo

Après la fusion réussie de Ardo et Dujardin Foods, tous les morceaux du puzzle s'imbriquent tout doucement les uns dans les autres. C'est une bonne nouvelle pour le groupe, mais bien sûr aussi pour tous nos clients. Non seulement l'assortiment de produits s'en trouve élargi, mais cela nous fait également gagner des années d'expérience et d'expertise d'emballage dans le domaine des produits fraîchement surgelés.



20 sites
dans
8 pays

D'un point de vue opérationnel, vous remarquerez à peine la différence: nous continuerons d'approcher nos clients localement dans les trois segments Retail, FoodService et Food Ingredients), dans leur propre langue et en tenant compte des sensibilités et des besoins locaux. En d'autres termes: **Ardo reste proche de vous et continue de vous offrir la même qualité de service et les mêmes solutions logistiques.**

La gestion de nos **activités d'outre-mer** est répartie sur différentes personnes avec chacune leur propre domaine d'action, ainsi que leur connaissance du marché et des besoins spécifiques.

Mais la fusion a également **un impact positif sur la gamme d'herbes aromatiques**. Quelques délicieuses herbes viendront l'enrichir, de même que différentes sortes de condiments. Retrouvez tous les détails dans la présente édition d'Actuel.

Savourez votre lecture !



Les herbes aromatiques fraîchement surgelées mettent la dernière touche à vos plats !



Les herbes aromatiques sont des plantes qui permettent de rehausser la saveur des plats en leur donnant un brin de goût et de couleur en plus. Elles s'utilisent aussi bien à la maison que dans les services (FoodService) ou dans l'industrie alimentaire, pour la préparation des soupes, des repas, des sauces, des sandwiches etc.

Nous répartissons les herbes en **plantes annuelles**, qui sont semées chaque année, et en **plantes pluriannuelles** qui peuvent être récoltées jusqu'à quatre années de suite. Par ailleurs, nous faisons la distinction entre **les herbes à feuilles douces** (persil, coriandre, etc.), **les herbes fibreuses** (basilic) et **les herbes ligneuses** (romarin, thym). En fonction de leur type, ces herbes pourront prospérer dans un climat plutôt chaud et méditerranéen comme en Provence (FR), ou dans un climat océanique comme en Bretagne (FR) ou dans le Suffolk (UK).

Nos sites de production en France et en Angleterre se trouvent à proximité directe des cultures de manière à raccourcir au maximum le temps écoulé entre le ramassage et le produit final. Ceci est extrêmement important pour préserver la qualité microbiologique et physique de nos herbes. La plupart de celles-ci sont récoltées plusieurs fois, parfois jusqu'à cinq fois par saison. Une fois ramassées, les herbes sont lavées, séchées dans un séchoir rotatif, congelées dans leur intégralité avant de passer dans la salle de triage. Là, les feuilles sont séparées des branches par flux d'air et au moyen de tables vibratoires avec pour objectif de ne garder que les feuilles, lesquelles pourront varier en taille selon les souhaits du client. La grande différence par rapport aux légumes c'est que notre processus de production ne prévoit donc pas que les herbes soient chauffées.

Ainsi, la saveur, le goût mais aussi la structure de ces fragiles cultures sont parfaitement préservées !

Saviez-vous que...



L'aneth est un remède efficace contre les maux d'estomac, et elle favorise le sommeil.

La ciboulette est un antipoison naturel et c'est un remède contre les saignements. Elle stimule l'appétit et la digestion, ce qui est bon pour la fonction rénale !



Le persil stimule la digestion et protège contre le rhume.

La marjolaine est un bon remède contre les infections buccales, le mal de dents, le mal de gorge et la toux.



La coriandre est utilisée dans les sauces, les soupes, les plats à base de haricots, les currys, les plats mijotés et les salades. Son goût est aussi délicieusement surprenant dans le pain et les pâtisseries.



Le romarin est délicieux dans les soupes, les plats mijotés, les marinades, pour agrémenter la viande de veau, de porc et d'agneau, mais aussi le lapin, les plats à base de tomate et les plats méditerranéens.

Fines Herbes

La gamme d'herbes aromatiques de Ardo est très large.

Vous trouverez ci-dessous un premier aperçu de cette offre, disponible dans divers formats d'emballage.

Herbes à feuilles

- Basilic
- Persil
- Ciboulette
- Coriandre
- Aneth
- Menthe
- Cerfeuil
- Estragon
- Cresson
- etc.

Herbes ligneuses

- Romarin
- Thym
- Origan
- Sauge
- Feuille de laurier
- Feuille de lime
- Sarriette
- Tige de citronnelle
- etc.

Condiments

- Échalote
- Ail
- Gingembre
- Piment
- Raifort
- Galanga
- Oignons de printemps
- Zeste de citron
- etc.

Mélanges d'herbes

- Mélange d'herbes à l'italienne
- Mélange de 8 herbes
- etc.

Herbes bio

- Basilic
- Ciboulette
- Coriandre
- Menthe
- Persil
- Ail
- Origan
- Romarin
- Sauge
- etc.



Pour plus d'info concernant la disponibilité sur votre marché spécifique, contactez notre équipe de vente. Ou envoyez un mail à sales@ardo.com.

NOUVEAU D'ARDO

XXL Légumes

Dans de nombreuses cuisines, la demande de légumes coupés augmente, que l'on peut facilement préparer à la poêle, au wok ou au four. En réponse à cette demande, Ardo propose désormais une gamme élargie de légumes de base coupés, fraîchement surgelés, qui vous permettent de créer des menus variés. Grand choix de carottes, panais, courgettes, demi-pommes de terre coupés grossièrement ou grandes tranches de courgettes et d'aubergines.

Panais rustica
4 x 2,5 kg
PRU610

Aubergines
parrilla - grillés lamelles
5 x 1 kg
AUS210

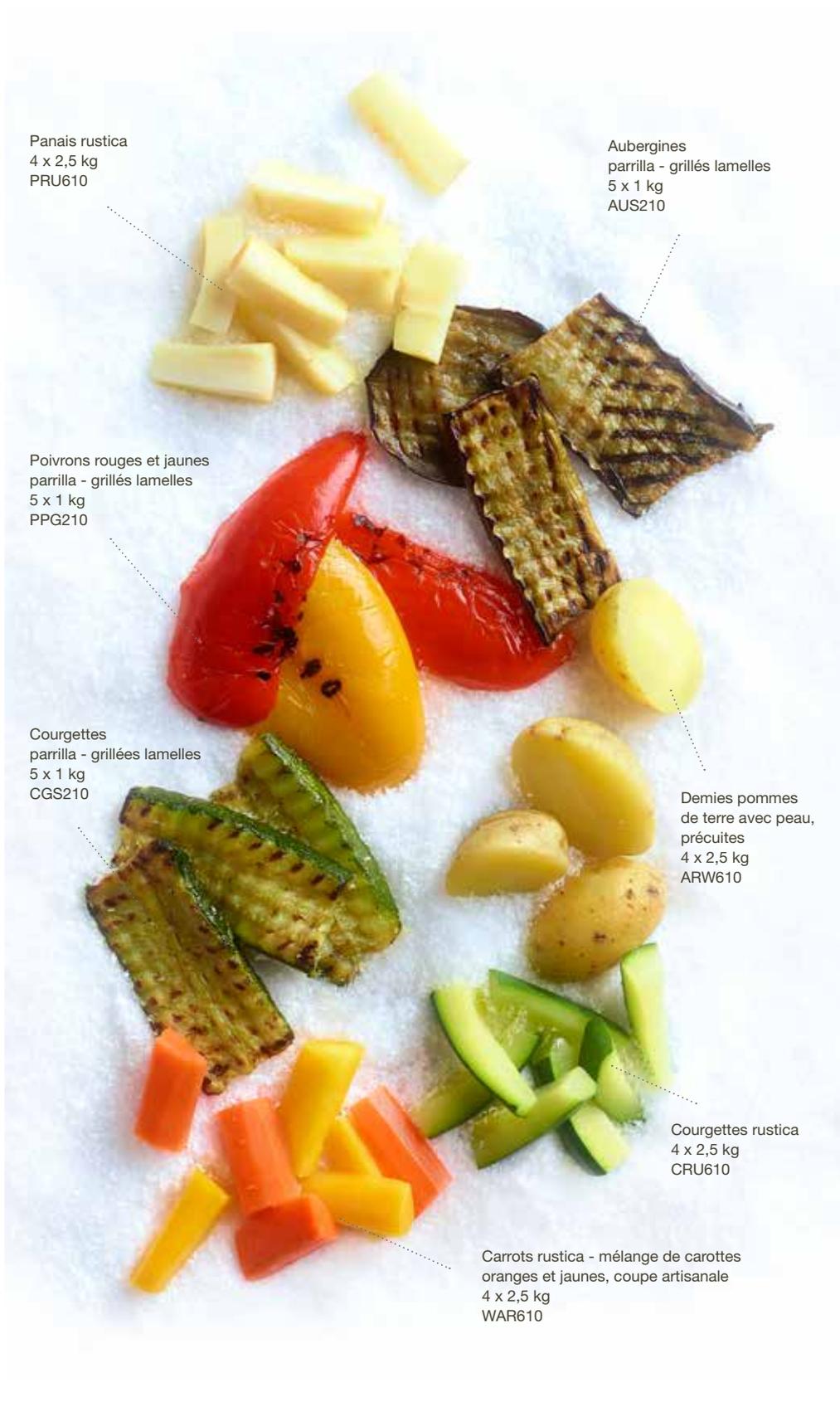
Poivrons rouges et jaunes
parrilla - grillés lamelles
5 x 1 kg
PPG210

Courgettes
parrilla - grillées lamelles
5 x 1 kg
CGS210

Demies pommes
de terre avec peau,
précuites
4 x 2,5 kg
ARW610

Courgettes rustica
4 x 2,5 kg
CRU610

Carrots rustica - mélange de carottes
oranges et jaunes, coupe artisanale
4 x 2,5 kg
WAR610



Nouvelles du marché et des récoltes



NOUVELLES DU MARCHÉ

Depuis début 2015, la persistance d'un temps plus froid et la relative cherté des légumes frais ont à ce point stimulé la demande et la consommation de légumes fraîchement surgelés que nous avons à nouveau pu clôturer le premier trimestre sur un résultat positif. À cela vient s'ajouter le fait qu'un certain nombre de nouveaux pays, qui auparavant exportaient essentiellement vers l'Europe, se voient désormais contraints, en raison de la croissance de leur propre consommation interne, d'importer des légumes fraîchement surgelés. C'est le cas pour l'Extrême-Orient, qui ne peut pas répondre à cette croissance avec sa propre production.

Tout porte à croire que cette tendance ne fait que commencer, et que les marchés extra-européens deviendront d'importants débouchés pour les légumes fraîchement surgelés européens. C'est une bonne nouvelle pour les stocks, qui pourront ainsi s'écouler plus rapidement à l'approche des nouvelles récoltes. Par ailleurs, le temps froid qui a perduré ce printemps a provoqué un retard des nouvelles récoltes d'au moins deux semaines.

NOUVELLES DES RÉCOLTES

Le printemps s'est fait attendre un peu plus longtemps que d'habitude. Pendant une bonne partie du mois d'avril, les températures de journée, et surtout de nuit, ont été si basses que les récoltes précoces, comme les **épinards**, ont débuté un peu plus tard que l'année dernière. Les chiffres du mois de mars montrent nettement que les 20 unités de production du groupe Ardo ont produit jusqu'à 25 % de moins suite à la nette baisse de l'approvisionnement en matières premières fraîches. Même la production des cultures d'hiver, comme **les salsifis**, ont pris plus de temps que prévu, étant donné que les mauvaises conditions météorologiques ne nous ont pas permis de récolter les matières premières. La culture du **poireau** s'est encore prolongée pendant tout le mois d'avril.

Les conditions de semis défavorables ont provoqué **un retard général des périodes de récolte de printemps et d'été**. Dans certains cas, cela peut mettre en péril la continuité de la disponibilité, surtout là où l'on est tributaire de possibilités de culture régionales limitées. Étant donné que le groupe Ardo investit depuis des décennies dans l'expansion de diverses régions de culture en Europe, ce problème peut être évité

à la faveur de productions plus précoces dans des régions agricoles situées plus au sud. Cette position se trouve encore renforcée par l'extension de notre zone de culture suite à la fusion.

Grâce à cette répartition internationale des zones de récoltes et de productions, nos canaux de distribution sont assurés à quasi 100 % de la disponibilité permanente de l'intégralité des produits de la gamme. C'est là un point important qui permet au groupe Ardo de se démarquer des productions purement nationales. Le planning de culture et de production 2015 a entretemps été établi.

Les besoins et les capacités de production de Ardo et Dujardin ont été mis en commun et optimisés chaque fois que possible. Ce faisant, nous avons sélectionné, pour chaque légume, les meilleures zones de culture et les sites de production offrant la meilleure garantie pour des légumes fraîchement surgelés de qualité supérieure, issus d'un processus durable.

Dans la stratégie du nouveau Ardo également, la durabilité demeure le fer de lance et nous restons fidèles à notre credo : 'We preserve nature's gifts.'

Edition de fin avril 2015



5 délicieux accompagnements barbecue

Tomates séchées marinées dans de l'huile, herbes italiennes, zeste d'un demi citron, 1 cuillère à soupe d'ail concassé, sel et poivre noir.

Frites de légumes à la menthe

Tapenade d'olives vertes

Crème d'avocat crunchy, avec coriandre, crème aigre et échalotes

Aïoli aux herbes italiennes

Pour plus d'informations sur ces recettes:
www.ar.do.com/fr/recipes

Deux 'adeptes du bio' racontent...

Ces dernières années, la gamme Bio représente une part toujours plus grande de nos chiffres de vente et de la consommation journalière. Pour vous en dire plus sur cette gamme, nous avons choisi de vous proposer les interviews de deux fans inconditionnels de bio, l'un intervenant du côté production et l'autre du côté vente. Ce n'est pas un hasard si tous les deux viennent d'Autriche, un pays important en termes de production et de consommation de légumes bio.



DI Simon Ziegler, Horst Moser

BIOGAST

De qui s'agit-il ?

Horst Moser – CEO
DI Simon Ziegler –
Sales & Marketing Manager

Type d'entreprise : Commerce de gros de 12 000 produits bio (alimentaires & non alimentaires) comptant 1 250 clients

Date de lancement : 1999

Lieu : Vienne



Prof. Dr. Dr. Günter Breuer et son fils Lukas

PROF. DR. DR. GÜNTER BREUER

De qui s'agit-il ?

Dr. Günter Breuer de l'Institut d'Économie agricole et forestière de l'Université d'agronomie de Vienne. Propriétaire d'une ferme biologique familiale (165 ha)

Date de lancement : 2001

Lieu : Lassee (Basse-Autriche, Autriche)

HORST MOSER:

“Les gens doivent être ouverts au bio.”

DI SIMON ZIEGLER:

“Le bio est une façon de vivre.”

Horst Moser nous donne un aperçu de la politique commerciale de Biogast: 'Biogast approvisionne aussi bien les clients retail que les clients Food Service en Autriche, en Bavière (DE), dans le Tyrol du Sud (IT), en Tchéquie, en Slovaquie et en Slovénie. **Grâce à un partenariat étroit et loyal avec nos fournisseurs, Biogast peut offrir toute l'année la garantie de produits 100 % bio de haute qualité.** Cette solide relation à long terme nous permet aussi de proposer régulièrement de nouveaux produits à nos fidèles clients.'

Simon Ziegler approfondit la question de la fixation des prix des produits bio: 'Les produits bio sont effectivement plus chers à l'achat que les produits traditionnels. Cependant, nous remarquons que nos clients ont une attitude beaucoup plus réfléchie avec les produits bio. Par exemple, ils calculent un peu plus précisément les portions dont ils ont besoin. De cette manière, ils produisent moins de déchets. **Nous aidons nos clients à chercher la meilleure manière d'utiliser rationnellement nos produits.** Au bout du compte, ils paient finalement le même prix pour leurs produits bio que pour les produits traditionnels.' Selon Horst Moser, l'intérêt croissant pour les produits bio est une promesse d'espoir pour l'avenir. 'Nous ne quittons pas des yeux nos défis, une logistique bien rodée et le maintien de la qualité.' Simon Ziegler ajoute que ce résultat peut être obtenu grâce à un partenaire comme Ardo, vu la large gamme qu'il propose tout au long de l'année.

BON À SAVOIR: le Concours Eurovision 2015, qui a été organisé à Vienne, a particulièrement soigné son image d'événement vert'. C'est pourquoi le bio a joué un rôle important dans le catering, et Biogast a été choisi comme fournisseur exclusif.

PROF. DR. DR. GÜNTER BREUER:

“L'aspect humain de la culture bio est très enrichissant.”

Il y a plusieurs raisons expliquant pourquoi Günter Breuer, son épouse Magdalena et leur fils Lukas ont transformé la ferme traditionnelle en ferme de culture bio de blé et de légumes: 'Il est arrivé un moment où j'ai compris que l'utilisation de produits chimiques était trop nocive pour la nature et les générations futures. **Après une étude économique et agronomique approfondie, nous avons décidé de nous concentrer exclusivement sur la production bio.** Ces études étaient nécessaires pour pouvoir évaluer l'énorme impact de ce changement.' Günter Breuer confirme que la culture bio requiert une autre approche que la culture traditionnelle. 'La culture de plantes bio implique de nombreuses tâches manuelles, et pour pouvoir intervenir dans les champs en temps opportun, il faut planifier un bon moment à l'avance. Pour pouvoir effectuer les quelque 8 000 heures de travail manuel supplémentaires, nous avons dû faire appel à dix, douze travailleurs saisonniers. Nous avons également diversifié nos cultures afin de répartir le risque plus élevé de mauvaise récolte. **Par chance, les bonnes conditions météorologiques dans cette région facilitent la culture bio.** Étant donné qu'il pleut moins ici qu'en d'autres endroits d'Europe du Nord, nous sommes moins confrontés au problème des mauvaises herbes et des maladies, et nous pouvons aussi passer davantage de temps à travailler dans les champs. Et vu l'ampleur des tâches manuelles, ça n'est pas un luxe superflu.' Pour le passage à la culture bio, des investissements considérables ont été nécessaires. 'Nous avons dû adapter entièrement notre machinerie. En nous associant à un agriculteur voisin, nous avons pu partager les coûts et investir dans des machines ultramodernes.' Günter Breuer est très optimiste pour l'avenir. 'À présent, mon fils Lukas travaille également à la ferme et ensemble, nous recherchons des manières innovantes de cultiver bio. Nos récoltes augmentent chaque année, tandis que le nombre de travailleurs saisonniers reste le même. **Nous sommes aussi très heureux de pouvoir approvisionner l'usine Ardo autrichienne – 'notre voisin' – avec des épinards, des petits pois, des choux rouges, de jeunes carottes et des haricots verts.'**

BON À SAVOIR: dans la petite ville biologique de Lassee, 30 % des champs de tous les agriculteurs sont cultivés biologiquement. À Lassee, le bio prend véritablement vie !



BIO
Organic

Les frites de légumes Ardo récompensées



Wrap végétarien avec les frites de légumes



LES FRITES DE LÉGUMES ARDO AU GOÛT DU JURY. Lors d'un événement organisé par le magazine retail belge Gondola, un jury composé de clients **retail professionnels** et d'experts en études de marché ont décerné à nos **frites de légumes le prix Product Innovation 2015**. Le jury a apprécié le caractère innovant de ce produit à l'intérieur du segment des légumes fraîchement surgelés et il a également salué le goût savoureux, sucré et naturel des frites de panais et de carottes précuites. Nous sommes bien sûr très fiers d'avoir décroché ce trophée !

Surfez aussi sur www.ardo.com/fr/recipes pour découvrir de nombreuses autres recettes surprenantes !

Et les gagnants des Sustainability Awards sont...

Pour Ardo, l'ambition de durabilité n'a rien du slogan creux. Au contraire, **sur tous les sites Ardo, on réfléchit de manière créative et on travaille dur pour faire partie des meilleurs dans le domaine de la durabilité**. Pour encourager ces efforts, nous décernons, à compter de cette année, les **Sustainability Awards**.

Ceux-ci sont attribués aux sites Ardo dont les formidables initiatives ont un impact positif sur l'un des trois piliers (les trois P) constituant la top priorité d'Ardo : **People, Product et Planet (les hommes, les produits, la planète)**.

Plus info sur www.ardo.com



Ardo Ardoie (BE)
gagnant People-award



Ardo Alpiarça (PT)
gagnant
Community-award



Ardo Zundert (NL)
gagnant Planet-award



Ardo Geer (BE)
gagnant Product-award



Ardo Badajoz (ES)
gagnant People-Planet-
Product-award



SUIVRE ARDO SUR WWW.ARDO.COM



Ardo N.V. Wezestraat 61, B-8850 Ardoie,
T +32 51 310621, F +32 51 305997
www.ardo.com, info@ardo.com



We preserve nature's gifts